

Oppskrift

Verdens enkleste grovbrød



Tidsbruk: Ca 5 minutters arbeid. 3-4 timers heving. 45 minutter steking.

Vanskelighetsgrad: Veldig enkel

Utstyr:

- Brødform med "nonstick"-belegg, helst 26 eller 30 cm.
- Slikkepott.
- Målebeger, desiliter.
- Måleskje, ½ ts (2,5 ml), til nøds en stor teskje du spiser med.

Ingredienser

Til 26 cm brødform

6 dl sammalt hvete finmalt

3 dl vann, lunket

½ ts salt

½ ts sukker

½ ts tørrgjær

Til 30 cm brødform

7 dl sammalt hvete finmalt

3,5 dl vann, lunket

½ ts salt

½ ts sukker

½ ts tørrgjær

Fremgangsmåte

1. Mål opp melet og ha det i en tørr og ren nonstick brødform. Formen skal ikke smøres.

Mål opp og bland vann, salt, sukker og gjær i målekannen/-begeret. Rør det godt sammen med en slikkepott.

Hell vann-blandingen over melet i brødformen. Bruk slikkepotten og rør det godt sammen til det ikke er noe tørt mel igjen. Dette tar ca 2 minutter. Vær ekstra nøye i kantene og bunnen da melet har en tendens til å gjemme seg der. Til slutt flater du ut deigen, så den ligger ganske jevnt i formen.

2. Sett brødformen på en bakeplate på nederste hakk i kald ovn. Lukk ovnsdøren og la deigen heve til den går ca kant i kant med brødformen. Dette tar ca 3-4 timer avhengig av romtemperatur/ovnstemperatur. Følg med hver halvtime etter at 2 timer er gått så deigen ikke hever for mye.
3. Når deigen har hevet til kanten på brødformen så setter du ovnen på 200 grader (over- og undervarme) med brødformen fortsatt stående i ovnen. Brødet er ferdig stekt etter 45 minutter hvis du har en vanlig stekeovn.
4. Ta ut brødformen og la den avkjøles ca 5-10 minutter med brødet i. Bruk begge hendene og tvist begge endene av formen så brødet løsner. Tipp ut brødet på en rist og la det avkjøles før du skjærer i det.